Istruzioni per l'uso e l'installazione

per

Piastra di cottura in vetroceramica a gas CRAMER

Modello CC 05

IT, CH

CE-0085

Ci complimentiamo con Voi per aver acquistato una piastra di cottura Cramer in vetroceramica a gas CC05. Avete optato, così, per una soluzione di cottura che Vi offre tutto il comfort a cui si è ormai abituati nella maggior parte delle case.

A. Istruzioni per l'uso

1. Utilizzo dell'apparecchio

1.1 **Messa in funzione**

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificate che:
- l'apparecchio sia stato montato da un tecnico del gas autorizzato
- sia stato fatto l'allacciamento con il gas corretto! Il piano di cottura in vetroceramica è stato progettato per funzionare con gas liquido, cioè butano, propano o una loro miscela. Altri tipi di gas non soltanto hanno ripercussioni sul funzionamento dell'apparecchio, ma possono anche ingenerare situazioni pericolose. Per conoscere la pressione di allacciamento per cui è stato realizzato il Vostro apparecchio, fate riferimento ai dati riportati sulla targhetta matricola dello stesso.
- le aperture di alimentazione e di scarico dell'aria sul lato esterno del veicolo siano libere! Attraverso queste aperture arriva al piano di cottura in vetroceramica l'aria necessaria per la combustione e vengono trasportati all'esterno i gas combusti.
- che la tubazione di scarico dei gas combusti sia stata posata in maniera tale da non creare una pendenza in nessun punto.
- che la tensione allacciata sia di 11,5 – 12,5 V (tensione continua)! Il circuito elettrico deve essere protetto con fusibile da 10A. Dalla presenza di tensione troppo elevata possono derivare danni all'apparecchio. Se la tensione è troppo bassa, invece, si possono verificare difficoltà di accensione.
- che il piano in vetroceramica non sia sporco! Lo sporco, infatti, può danneggiarlo o rovinarlo esteticamente (fissandosi o graffiandolo).

Una volta verificati con attenzione tutti questi punti, potete mettere in funzione l'apparecchio procedendo come di seguito specificato:
- Aprire la valvola della bombola
- Aprire la valvola di intercettazione
- Effettuare l'accensione come segue:
    a) Portare la manopola in posizione 0 (manopola anteriore per il bruciatore destro, manopola posteriore per il bruciatore sinistro).
    b) Spingere in dentro la manopola finché il dispositivo di accensione ad incandescenza non incominci ad essere rosso.
    c) **Attenzione: I dispositivi di accensione ad incandescenza devono risultare visibili come punti rossi sotto il piano in vetroceramica. In caso contrario, c'è un difetto a carico dell'impianto elettrico. Interrompere la procedura di accensione e far controllare l'impianto elettrico.**
    d) Mantenere premuta la manopola e portarla nella posizione di massima potenza.
    e) Tenere premuto per 15 secondi sino a che non ha termine l'accensione e non è intervenuta la sicurezza termoelettrica di accensione.
    f) Rilasciare la manopola. Ora il bruciatore deve essere acceso.
    g) Se il bruciatore dovesse spegnersi una volta rilasciata la manopola, si prega di ripetere la procedura di accensione (a.–f.) dopo una pausa di almeno 10 secondi.

h) Impostare la potenza bruciatore desiderata. Tra le posizioni “potenza minima” e “potenza massima” sulla manopola, la temperatura del piano in vetroceramica è regolabile in maniera continua.

Attenzione: La posizione “0” è dotata di blocco, cioè le manopole di comando si devono premere prima di poterle ruotare.

Attenzione: Alla prima messa in funzione e dopo ogni cambio bombola si possono superare i 15 secondi di durata dell’accensione, in quanto nelle tubature del gas è ancora presente dell’aria.

1.2 Utilizzo

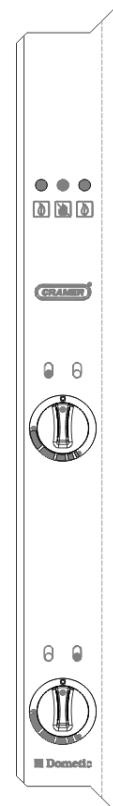
Attenzione: Durante il funzionamento le superfici delle piastre di cottura (piano in vetroceramica) diventano BOLLENTI senza che risulti visibile nessuna fiamma aperta. È essenziale, dunque, TENERE LONTANI I BAMBINI!

L’apparecchio è provvisto di due bruciatori. Il più grosso, a sinistra, presenta un diametro di 200 mm ed una portata termica di 1,8 kW. Gestisce questo bruciatore la manopola posteriore. Il bruciatore più piccolo, a destra, presenta un diametro di 180 mm ed una portata termica di 1,5 kW. Gestisce il bruciatore destro la manopola anteriore. Dietro a ciascun bruciatore si trova una zona di continuazione cottura, riscaldata dal gas di scarico dei bruciatori che stanno davanti. La temperatura superficiale di queste zone di continuazione cottura, dunque, è inferiore a quella sui bruciatori. Dette zone di continuazione cottura, comunque, si possono utilizzare per cuocere i cibi. Vale a dire che, facendo funzionare un bruciatore, potete cuocere in due pentole, tenendo conto che il calore apportato alla pentola che sta dietro è sempre un po’ più ridotto rispetto a quello apportato alla pentola che sta davanti. Tra le posizioni “potenza minima” e “potenza massima” sulla manopola, la temperatura del piano in vetroceramica è regolabile in maniera continua.

Potete mettere in funzione i due bruciatori nella sequenza desiderata. Ad ogni manopola corrisponde un LED rosso. Questa spia segnala il funzionamento del bruciatore corrispondente (LED destro = bruciatore destro, LED sinistro = bruciatore sinistro). Il LED spia giallo centrale si accende quando si spegne l’apparecchio. Si tratta di una spia del calore (residuo) relativo alla superficie di cottura (piano in vetroceramica). Segnala di non toccare la superficie dell’apparecchio perché è ancora bollente e si spegne automaticamente, dunque, soltanto dopo 20 minuti circa dallo spegnimento dell’apparecchio stesso.
Attenzione: Quando si spegne soltanto una superficie di cottura e l’altra resta in funzione, la spia del calore non risulta accesa, sebbene la superficie di cottura che si è spenta resti ovviamente bollente ancora per un certo lasso di tempo.

1.3 Spegnimento

- Ruotare la manopola in senso orario portandola sulla posizione di Chiuso (pos. “0”). La piastra di cottura si spegne.
- Chiudere la valvola di intercettazione.
- Chiudere la valvola della bombola (nel caso non si debba utilizzare il piano di cottura per un lasso di tempo piuttosto lungo).

Attenzione:

Non si deve staccare l'alimentazione elettrica immediatamente dopo aver spento l'apparecchio.
Dopo aver chiuso i rubinetti del gas, l'apparecchio deve rimanere sotto tensione ancora per 1 minuto almeno, cosicché vi arrivi sufficiente aria di raffreddamento grazie ai ventilatori che continuano a funzionare.
Una volta tolta la corrente, la spia non segnala più eventuale calore residuo.

2. Guasti, controllo e manutenzione

2.1 Quando si verifica un guasto:

- spegnete immediatamente l'apparecchio
- chiudete l'alimentazione del gas (valvola di intercettazione, valvola della bombola)
- fate intervenire un tecnico esperto (installatore)
- non tentate mai di riparare da soli il guasto

2.2 Controllo dell'impianto gas liquido:

Quando si controlla?
- antecedentemente alla prima messa in funzione
- ogni due anni

Quali norme di controllo si applicano?
- EN 1949
- EN 1646-1
- EN721

Che cosa si sottopone inoltre a controllo?
- il luogo di installazione in relazione all'apparecchio
- la tenuta gas dell'impianto e dell'apparecchio
- la sicurezza dei bruciatori
- l'apporto di aria fresca all'apparecchio e nel luogo di installazione
- i dispositivi di sicurezza e di regolazione (in particolare, il regolatore di pressione)
- l'eliminazione sicura dei gas di scarico, compresi la torretta di ventilazione ed i ventilatori sulla parete esterna

Chi effettua il controllo?
- Periti riconosciuti
  Periti sono tecnici del gas che, in base alla loro preparazione, alle loro conoscenze ed all'esperienza da loro acquisita con l'attività pratica, offrono la garanzia di eseguire il controllo conformemente alle relative norme e disposizioni. I periti sono registrati presso le autorità competenti ed il numero di registrazione deve essere annotato nel certificato di controllo.

Chi è responsabile?
- Per quanto riguarda la predisposizione del controllo, la responsabilità ricade sull'utilizzatore. Si consiglia, dunque, di stipulare un contratto di manutenzione con un tecnico esperto.

Di cos'altro si deve tener conto?
- Il luogo di installazione deve presentare aperture di aerazione che soddisfino i requisiti di cui alla norma EN 1646-1. Può essere prevista la possibilità di chiudere dette aperture (es.: finestrella sul tetto), ma durante il funzionamento dell'apparecchio devono essere aperte.

- **I ventilatori per i gas di scarico e l'aria fresca devono sempre essere mantenuti liberi.** Fate, perciò, attenzione che non siano coperti da foglie, neve, ghiaccio, ecc.
- L'esistenza di queste condizioni deve essere verificata regolarmente a cura dell'utilizzatore.

2.3 Manutenzione, cura e consigli pratici

- Carico termico e meccanico ammissibili

  La superficie di cottura in vetroceramica è resistente agli shock termici, cioè il freddo non le può nuocere. Potete mettere una pentola pesante sulla superficie di cottura. Risultano critici, però, gli urti puntiformi, come – ad esempio – oggetti che cadono. Il piano, in tal caso, può andare in frantumi.

- Pulizia e cura
  Prima di utilizzarla per la prima volta, è opportuno che puliate a fondo la Vostra superficie di cottura in vetroceramica. Dovreste, in ogni caso, evitare che lo sporco si incrosti per ripetuta bruciatura. Per la cura e la pulizia della ceramica calda al tatto o fredda consigliamo:
  a) carta da cucina o un panno pulito
  b) raschietto a lametta (Schott)
  c) detergenti appositi per la pulizia di superfici in vetroceramica,
  disponibili in commercio

  La scelta di una delle soluzioni di cui sopra dipende dal grado di sporco:
  a) sporco leggero e non incrostato si può togliere con un panno umido
  b) il modo più semplice per eliminare sporco grosso e incrostato consiste nel ricorrere al raschietto a lametta
  c) con un detergente apposito per la pulizia delle superfici in vetroceramica disponibile in commercio eliminate macchie d'acqua e di calcare, schizzi di grasso e cambiamenti di colore con riflessi metallici.

  Attenzione: È fondamentale asportare completamente tutti i detergenti con acqua. La superficie di cottura, quindi, deve essere asciugata perfettamente! Detergenti ancora presenti sulla superficie di cottura in vetroceramica quando la si scalda nuovamente possono esercitare un'azione corrosiva.

3. Cosa non dovete fare ovvero è opportuno che evitiate:

La superficie in vetroceramica non si deve utilizzare come piano di appoggio.

- Non utilizzate in nessun caso prodotti per pulire che grattano o che risultano aggressivi, come ad esempio spray per griglie o forni, prodotti per togliere macchie o ruggine, sabbie per pulire, spugne con superficie che gratta.
- Si possono originare graffi anche se, ad esempio, si sfregano con la pentola sulla superficie di cottura granelli di sabbia della verdura precedentemente pulita.
- Il fondo delle pentole e dei tegami può presentare bordi e spigoli che, spostandoli, lasciano brutte tracce oppure sfregano sulla superficie di cottura in vetroceramica. Questo vale particolarmente per stoviglie da cucina in ghisa e per pentole smaltate con fondo elettroinciso.
- È opportuno che il fondo delle pentole non sia sporco. Evitate di mettere sul bruciatore acceso pentole vuote.
- Attenzione: I graffi sulla superficie di cottura in vetroceramica non si possono eliminare.
- Non devono arrivare sulla superficie di cottura bollente materie plastiche, pellicole di alluminio, zucchero o sostanze con elevato contenuto di zucchero.

- Tutti questi materiali/sostanze si dovrebbero togliere immediatamente con un raschietto a lametta mentre la superficie è ancora bollente.

Attenzione: Danni estetici dovuti ad oggetti fusi non si possono eliminare. Resta, comunque, inalterata la funzionalità dell'apparecchio.

Misure preventive contro danni dovuti allo zucchero: pulire la superficie di cottura in vetroceramica con un detergente apposito per la pulizia delle superfici fatte di questo materiale prima di preparare le pietanze. Sulla superficie di cottura si forma, così, una pellicola di silicone che non soltanto la protegge, ma la rende anche ancora più liscia e svolge un'azione repellente nei confronti dell'acqua e dello sporco. La pellicola di silicone, però, non resiste alle alte temperature e si deve rinnovare costantemente.

4. Che pentole e padelle dovreste adoperare?

Potete adoperare quasi tutte le pentole e padelle elettriche, quello che riveste un ruolo importante è il loro fondo. Per avere tempi di prima cottura brevi e sfruttare vantaggiosamente il piano di cottura in vetroceramica, i recipienti devono poggiare perfettamente in piano sulla superficie bollente e risultare di dimensioni adatte per la superficie di cottura. I recipienti di alluminio non sono adatti ad essere impiegati sul piano di cottura in vetroceramica. Il diametro della pentola è opportuno che sia sempre maggiore o uguale a quello della superficie di cottura. La casa costruttrice del vetroceramica (Schott) conferisce un marchio di controllo per i recipiente testati dalla medesima.

5. Nota

Conservate l'imballo originale. I reclami possono essere evasi soltanto se l'apparecchio viene rispedito nel suo imballo originale.

B. Istruzioni di installazione

1. Note importanti

L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata soltanto da personale specializzato autorizzato al riguardo!

Portata termica dell'apparecchio (Hs)
Posizione di potenza massima:
1,8 kW (bruciatore sinistro) + 1,5 kW (bruciatore destro) (Mn = 240 g/h, propano/butano)
Posizione di potenza minima:
1,3 kW (bruciatore sinistro) +1,2 kW (bruciatore destro)

Potenza massima assorbita: 12 Volt DC (alla presa 12 Volt sull'apparecchio)

Consumo: - durante l'accensione: 3 A
- quando è in funzione : 0,6 A

Questo apparecchio è un apparecchio di classe 3 previsto per essere incassato in un blocco cucina.

L’apparecchio deve essere installato e collegato secondo le disposizioni di installazione vigenti. Si deve prestare particolare attenzione ad una ventilazione adatta. Le parti che portano il gas e gli scarichi collegati dei gas combusti (tubo dei gas combusti) devono essere controllati da un esperto nel rispetto delle norme in vigore, in particolare della norma EN 1949, antecedentemente alla prima messa in funzione e, successivamente, ogni due anni. Nella stessa misura si deve controllare l’alimentazione dell’aria per accertarsi che il camino di alimentazione dell’aria (inclusi i ventilatori sulla parete esterna) sia libero e non risulti ostruito.

L’apparecchio è dotato di un circuito bruciatore chiuso, cioè l’aria fresca viene aspirata dall’esterno del veicolo ed i gas combusti vengono scaricati all’esterno. In sede di installazione e di controllo dell’apparecchio, dunque, si deve prestare particolare attenzione alla perfetta posa del camino di alimentazione e di scarico dell’aria.

Prima di collegare l’apparecchio ci si deve accertare che sussistano localmente le condizioni di allacciamento necessarie (tipo e pressione del gas). Il tipo e la pressione del gas richiesti per questo apparecchio sono riportati su una targhetta indicatrice (o sulla targhetta dell’apparecchio).
Per quanto riguarda la predisposizione del controllo, la responsabilità ricade sull’utilizzatore. L’installatore dell’impianto deve segnalare per iscritto all’utilizzatore l’obbligo del controllo.
L’apparecchio si può utilizzare soltanto per cuocere nelle condizioni di seguito specificate. Non si deve in nessun caso adoperarlo per scopo differenti da quelli descritti in queste istruzioni (es.: riscaldamento, ecc.).

L’utilizzo dell’apparecchio può portare alla generazione di calore o alla formazione di umidità nel luogo di installazione. Fare attenzione ad una buona ventilazione della cucina: tenere aperte le aperture di ventilazione naturali o prevedere un dispositivo di ventilazione meccanico.

Un utilizzo intensivo e prolungato dell’apparecchio può rendere necessaria una ventilazione addizionale, ad esempio l’apertura di una finestra oppure il funzionamento del dispositivo di ventilazione ad un livello di potenza più alto.

Se il rubinetto del gas dovesse essere duro o bloccarsi, lo si deve sostituire oppure si deve smontare il maschio corrispondente dall’alloggiamento rubinetto, pulirlo in benzina solvente, ingrassarlo con un grasso speciale per rubinetti (ad esempio, della ditta Klüber di Monaco di Baviera, tipo “Staburgas N° 32”) e rimontarlo. Questa operazione può essere effettuata soltanto da un tecnico del gas.

I regolatori di pressione da applicare tra la bombola del gas e l’apparecchio devono corrispondere alle categorie di cui alla seguente tabella:

Cat. apparecchio	Pressione aliment.	Gas	Portata regolatore pressione
I_{3+}	28-30/37 mbar	butano/propano	1,5 kg/h
I_{3B}	30 mbar	butano	1,5 kg/h
$I_{3B/P}$	28-30 mbar	butano/propano	1,5 kg/h
$I_{3B/P}$	30 mbar	butano/propano	1,5 kg/h

Attenzione: L’APPARECCHIO DEVE ESSERE MONTATO DA UN TECNICO ESPERTO NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI (EN 1949).

IMPORTANTE: PER EVITARE OGNI POSSIBILE INCIDENTE È NECESSARIO CHE L'APPARECCHIO VENGA INSTALLATO SECONDO LE PRESENTI ISTRUZIONI. UN'INSTALLAZIONE NON CORRETTA PORTA ALLA DECADENZA DELLA GARANZIA.

QUALSIASI MODIFICA DELL'APPARECCHIO PUÒ RISULTARE PERICOLOSA E NON È CONSENTITA !

2. Ventilazione del luogo di installazione

Ogni locale in cui si devono installare uno o più apparecchi deve presentare una o più aperture che consentano l'ingresso di aria fresca. Sopra l'apparecchio ci devono essere una o più aperture di ventilazione al fine di garantire una sufficiente eliminazione dei prodotti della combustione ed un rinnovo dell'aria per gli utilizzatori.
Queste aperture di ventilazione devono soddisfare i requisiti di cui alle norme EN 1949, EN 1646-1 ed EN 721.

Queste aperture come anche l'uscita dei gas combusti e l'ingresso dell'aria fresca si devono controllare di tanto in tanto ed eventualmente pulire a cura dell'utilizzatore (ad esempio, liberandole in inverno da neve, ghiaccio, fanghiglia di neve, ecc.).

Durante l'incassatura dell'apparecchio a gas ci si deve attenere alle disposizioni vigenti, in particolare alla norma EN 1949.

Si devono rispettare la distanza e la posizione dell'uscita gas combusti rispetto a porte, finestre ed aperture di ventilazione di cui alla norma EN 1949.

La distanza minima dai mobili sopra l'apparecchio è di 400 mm.

Per quanto riguardo lo scarico dei gas combusti, si deve fare attenzione in particolare al fatto che non risulti in pendenza in nessun punto.

3. Allacciamento dell'apparecchio all'impianto di alimentazione del gas

L'allacciamento delle tubature del gas all'apparecchio può essere eseguito esclusivamente con raccordi a tenuta conformemente alle disposizioni di cui alla norma EN 1949.

I tubi per l'allacciamento dell'apparecchio è opportuno che siano in ferro zincato o rame. Queste tubature si devono utilizzare con un raccordo a tenuta. Una volta completate le operazioni di allacciamento è opportuno controllare la tenuta delle tubazioni del gas con una soluzione saponosa, versata sui punti di raccordo; la soluzione saponosa rivela eventuali punti non a tenuta mediante formazione di bollicine.

Attenzione: DURANTE L'INSTALLAZINE E L'ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO IL TUBO DI INGRESSO DEL GAS SULL'APPARECCHIO STESSO NON SI DEVE RUOTARE, TIRARE O SOLLECITARE IN ALTRO MODO.

4. Bombole del gas

Si possono adoperare le bombole del gas normalmente in commercio nel paese in cui viene venduto l'apparecchio. Il tipo di gas da utilizzare è indicato chiaramente sulla confezione e sulla targhetta matricola anticancellazione, posta sul retro dell'apparecchio.

L’UTILIZZO DI UNA PRESSIONE O DI UN GAS CHE SI DISCOSTANO DA QUANTO PRESCRITTO DALLE DISPOSIZIONI PUÒ CAUSARE CONDIZIONI DI FUNZIONAMENTO IRREGOLARI DELL’APPARECCHIO; IL COSTRUTTORE, PERCIÒ, DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITÀ IN RELAZIONE AL FUNZIONAMENTO NON CORRETTO DELL’APPARECCHIO.

Ci si deve sempre attenere alle istruzioni di seguito riportate:

- Le bombole del gas, complete di valvola e regolatore di pressione, si devono sistemare in posizione verticale nell’armadietto appositamente previsto allo scopo; l’accesso alle bombole non deve risultare bloccato.
- La sostituzione della bombola del gas si deve poter eseguire con facilità e senza impedimenti.

È OPPORTUNO CHIUDERE LA BOMBOLA DEL GAS DOPO L’USO

ATTENZIONE Quando si cambia la bombola del gas si devono prendere le seguenti precauzioni:

a) Chiudere i rubinetti dell’apparecchio (manopole in posizione 0).
b) Chiudere la valvola di intercettazione sul veicolo relativa all’apparecchio.
c) Assicurarsi che nelle vicinanze non ci siano fiamme, né oggetti incandescenti.
d) Chiudere la valvola della bombola del gas da cambiare.
e) Svitare il regolatore di pressione della bombola del gas vuota, toglierla dall’armadietto e sostituirla con una nuova – procedere invertendo la successione per l’allacciamento della nuova bombola.
f) Verificare la tenuta con una soluzione saponosa, come precedentemente descritto.
g) Accendere i bruciatori e verificarne il regolare funzionamento; in caso di problemi, rivolgersi ad un tecnico specializzato.

5. Armadietto delle bombole

Per quanto concerne l’armadietto previsto per le bombole del gas, si devono soddisfare i requisiti di cui alle norme EN 1646-2 ed EN 1949.

L’armadietto per le bombole deve essere abbastanza grande da alloggiare il tipo di bombola indicato con montato il regolatore di pressione. Deve soddisfare i requisiti delle norme EN 1646-2 ed EN 1949.

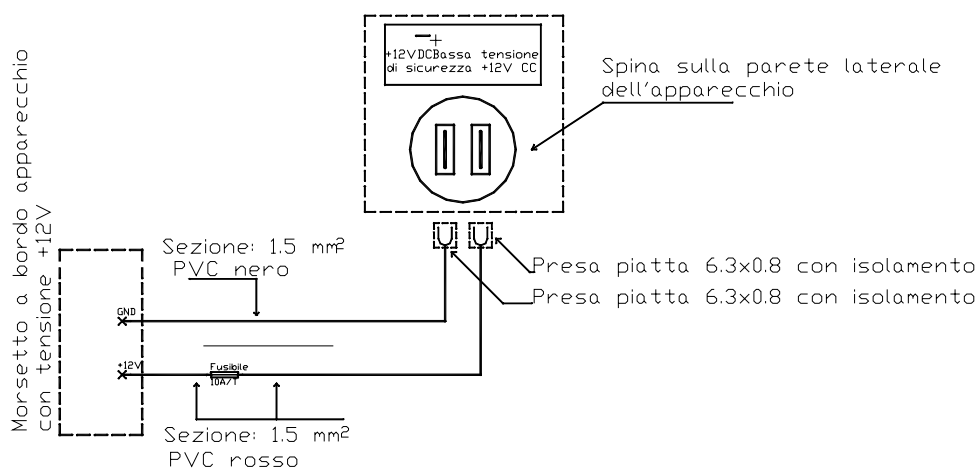
6. Controllo visivo della fiamma

I bruciatori del piano di cottura in vetroceramica Cramer bruciano al di sotto del piano in vetroceramica. Circa 1 minuto dopo l’accensione, il bruciatore acceso si riconosce da una tonalità scura del piano. Grazie ad una particolarità brevettata del bruciatore, soltanto una parte della superficie del bruciatore è incandescente, così che si origina un motivo simile ad una torta della quale si è già mangiata una fetta sì ed una no.

- La fiamma deve bruciare tranquilla e con colorazione uniforme.
- Se la fiamma non brucia in maniera corretta, si deve controllare se sono liberi le aperture di alimentazione dell’aria e lo scarico dei gas combusti. In caso contrario si devono eliminare le ostruzioni.
- In caso di dubbio far intervenire un tecnico del gas.

7. Alimentazione elettrica ed allacciamento:

- Alimentazione elettrica dell’apparecchio: 12 Volt corrente continua.

- Per l’allacciamento elettrico dell’apparecchio è opportuno utilizzare un cavo da 1,5 mm^2 a due fili, rosso e nero, che si collega al morsetto posto davanti, sul lato destro dell’apparecchio. Su questo morsetto i due poli sono contrassegnati con + e –. Il polo positivo si riconosce dal colore rosso. In sede di allacciamento del cavo è indispensabile fare attenzione al collegamento dei poli! Il circuito elettrico deve essere protetto con un fusibile da 10 A (non in dotazione).

L’APPARECCHIO NON SI DEVE IN NESSUN CASO ALLACCIARE ALLA RETE A 230 VOLT! QUESTO PORTEREBBE AL DANNEGGIAMENTO DEFINITIVO DEGLI ELEMENTI ELETTRICI ED ELETTRONICI E SAREBBE COLLEGATO A PERICOLI PER L’UTILIZZATORE.

8. Perdite di gas

In sede di controllo della tenuta gas consigliamo l’impiego di un rilevatore di gas elettronico omologato. In caso di guasto è opportuno chiudere la valvola dell’impianto di alimentazione del gas. Rivolgersi poi ad un installatore, al rivenditore o ad un tecnico specializzato.

9. Fissaggio dell’apparecchio al mobile

Per l’incassatura dell’apparecchio si deve creare, in funzione del modello (vedere la targhetta matricola sull’apparecchio stesso), uno spazio libero con le dimensioni di cui alle figure 1 – 6. La posizione di questo spazio si può scegliere a seconda di dove si desidera installare l’apparecchio.
Rispetto ai mobili collocati sopra il fornello (pensili, ecc.), si deve mantenere una distanza minima di 400 mm.

L’apparecchio appoggia sulla cornice perimetrale nel mobile della cucina. Deve essere avvitato saldamente nel piano della cucina per mezzo delle viti e dei 4 elementi di fissaggio in dotazione (vedere figura 1). Per il fissaggio non si devono utilizzare le tubazioni del gas, i rubinetti o parti del bruciatore.

Sotto il lato inferiore dell’apparecchio deve restare uno spazio libero di altezza pari ad almeno 10 mm, così da garantire un flusso sufficiente di aria fredda.

Per l’eliminazione del calore del piano di cottura, al di sotto dello stesso sono necessarie aperture di ventilazione con una sezione libera di almeno 7,5 cm^2. La larghezza minima

delle aperture di ventilazione è pari a 5 mm, dunque le dimensioni minime delle aperture sono di 150 x 5 mm.

Le aperture di ventilazione possono trovarsi lateralmente, davanti, dietro o sotto, in funzione dell'incasso.

Figura 1 Vano nella superficie della cucina

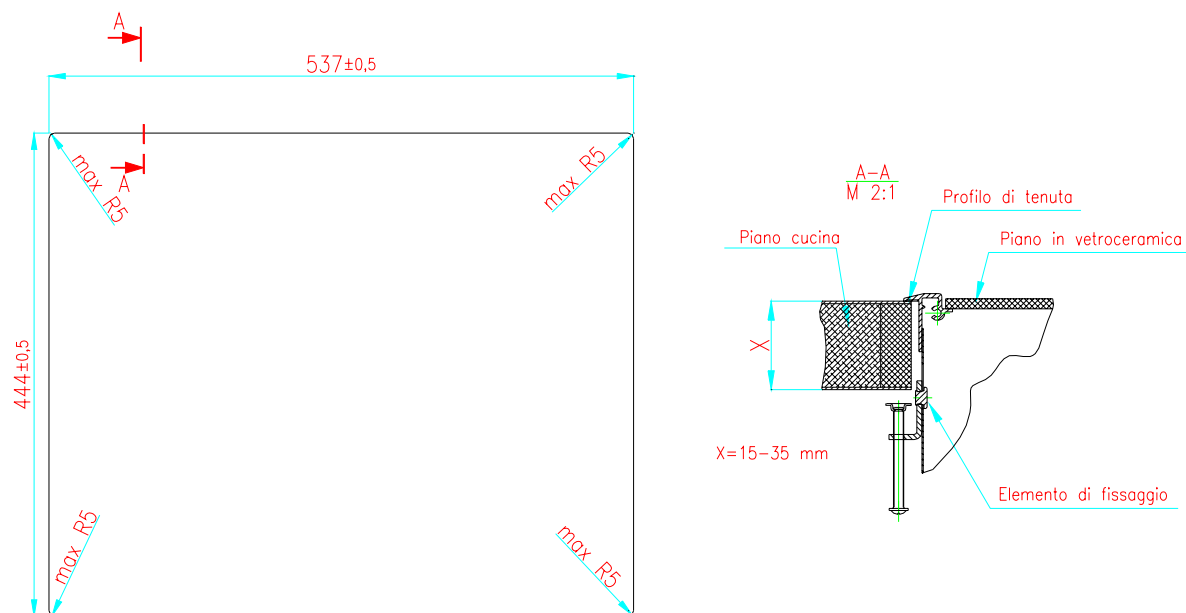



Figura 2 Layout camino gas di scarico ed aria fresca orizzontale, dietro, a destra (sistema camino su parete esterna, vedere la figura 6)

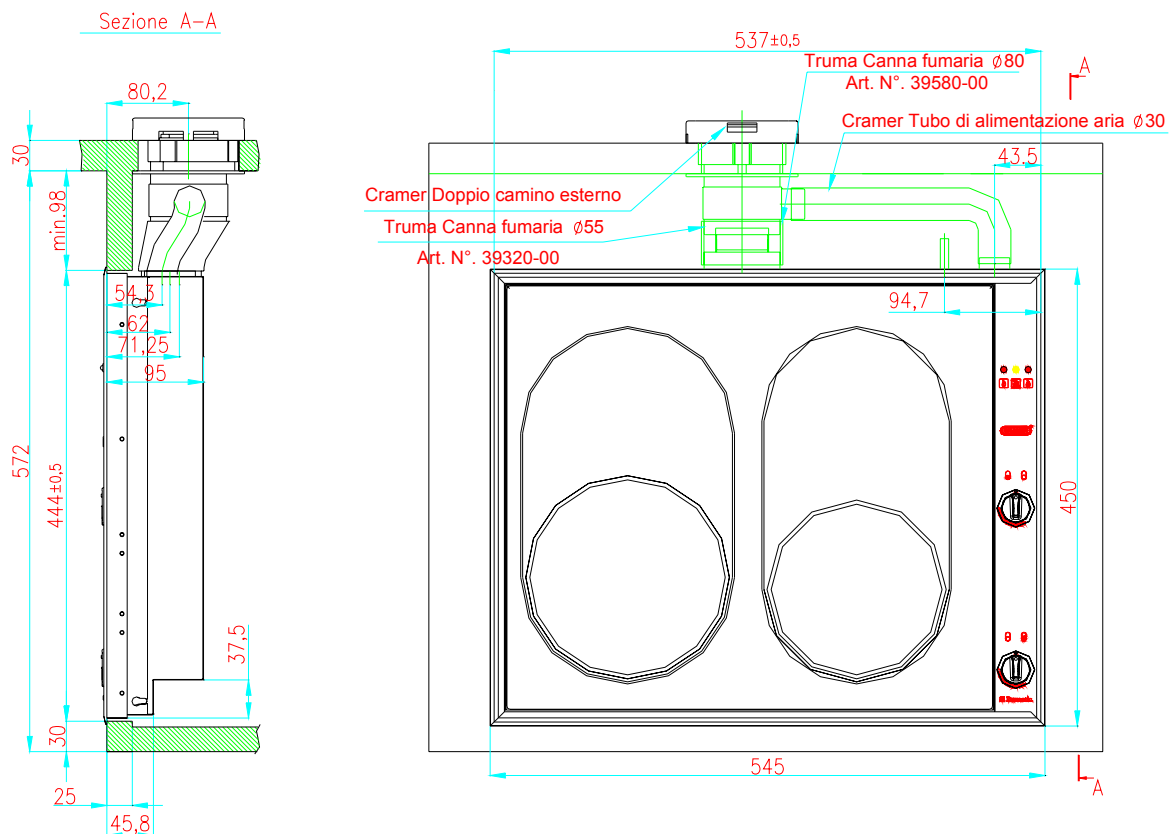



Figura 3 Layout camino gas di scarico ed aria fresca orizzontale, laterale, a destra (sistema camino su parete esterna, vedere la figura 6)

Sezione A–A
171,53
80,2
30
min. 140
644,07
444±0,5
54,3
62
71,25
95
37,5
30
25
45,8
537±0,5
43,5
A
min.R60
Cramer Doppio camino esterno
Truma Canna fumaria Ø55
Art. N°. 39320-00
minR60
94,7
Truma Canna fumaria Ø80
Art. N°. 39580-00
Cramer Tubo di alimentazione aria Ø30
450
545
A

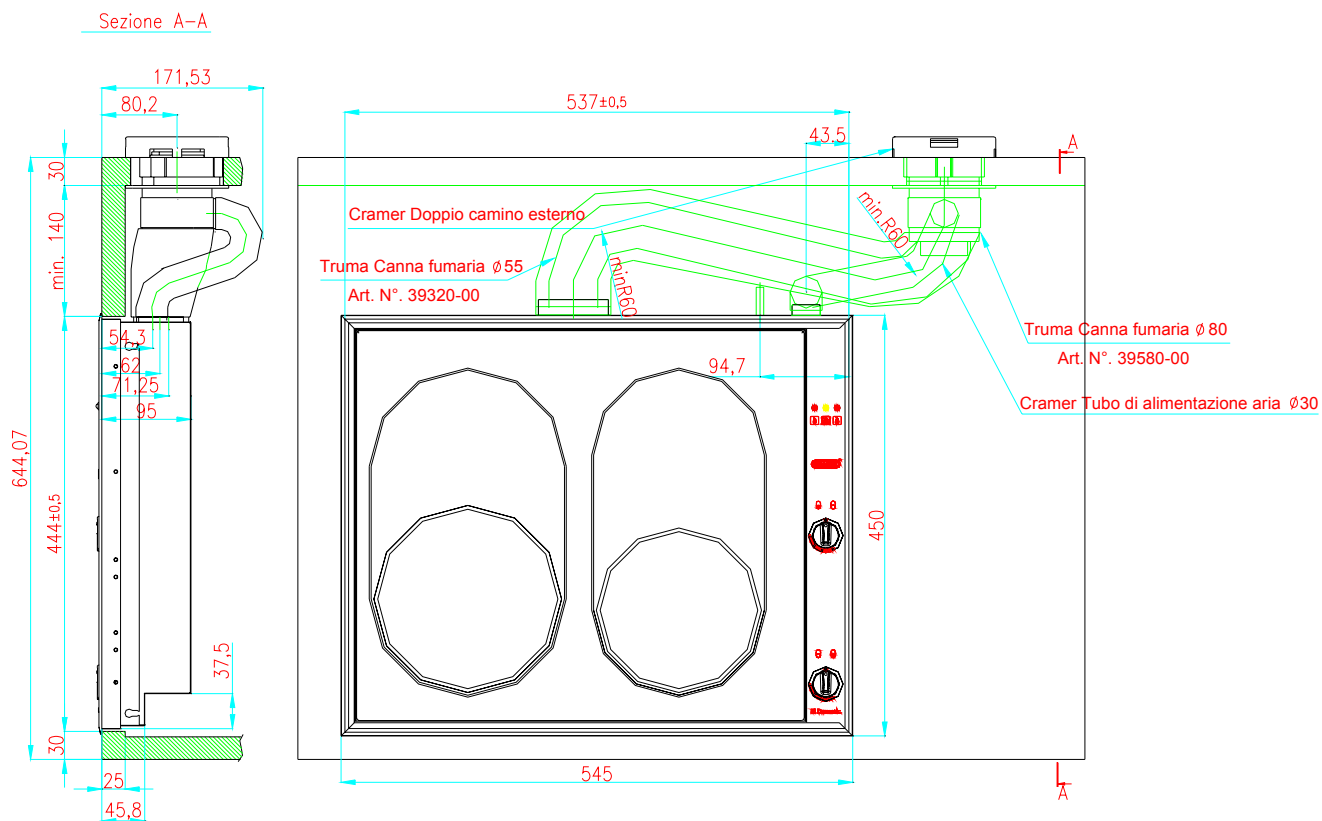



Figura 4 Layout camino gas di scarico ed aria fresca orizzontale, laterale, a sinistra (sistema camino su parete esterna, vedere la figura 6)

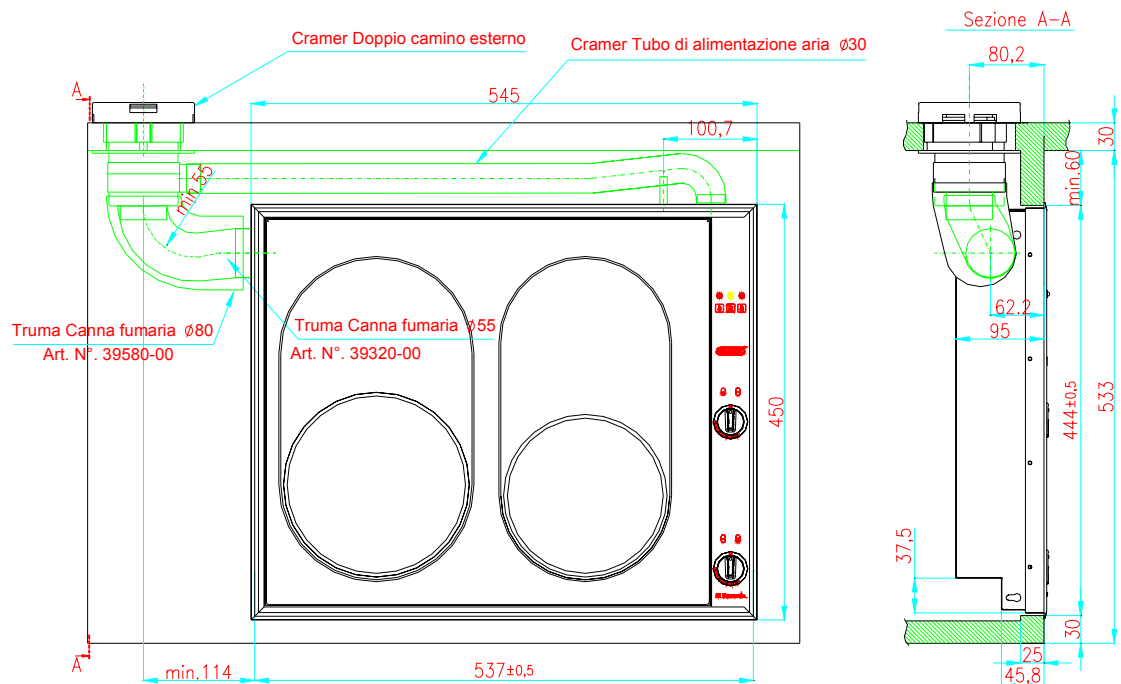



Figura 5 Scarico gas combusti verticale, a sinistra Layout camino aria fresca verticale, da sotto attraverso il pavimento del veicolo

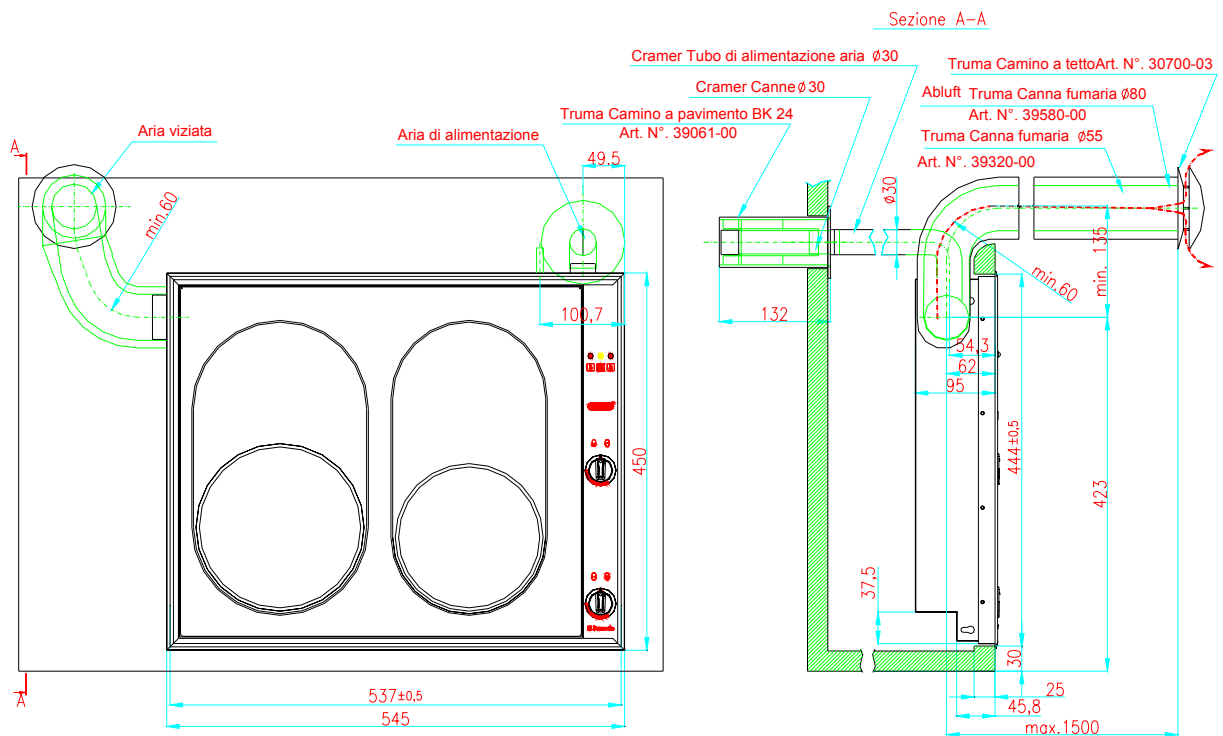
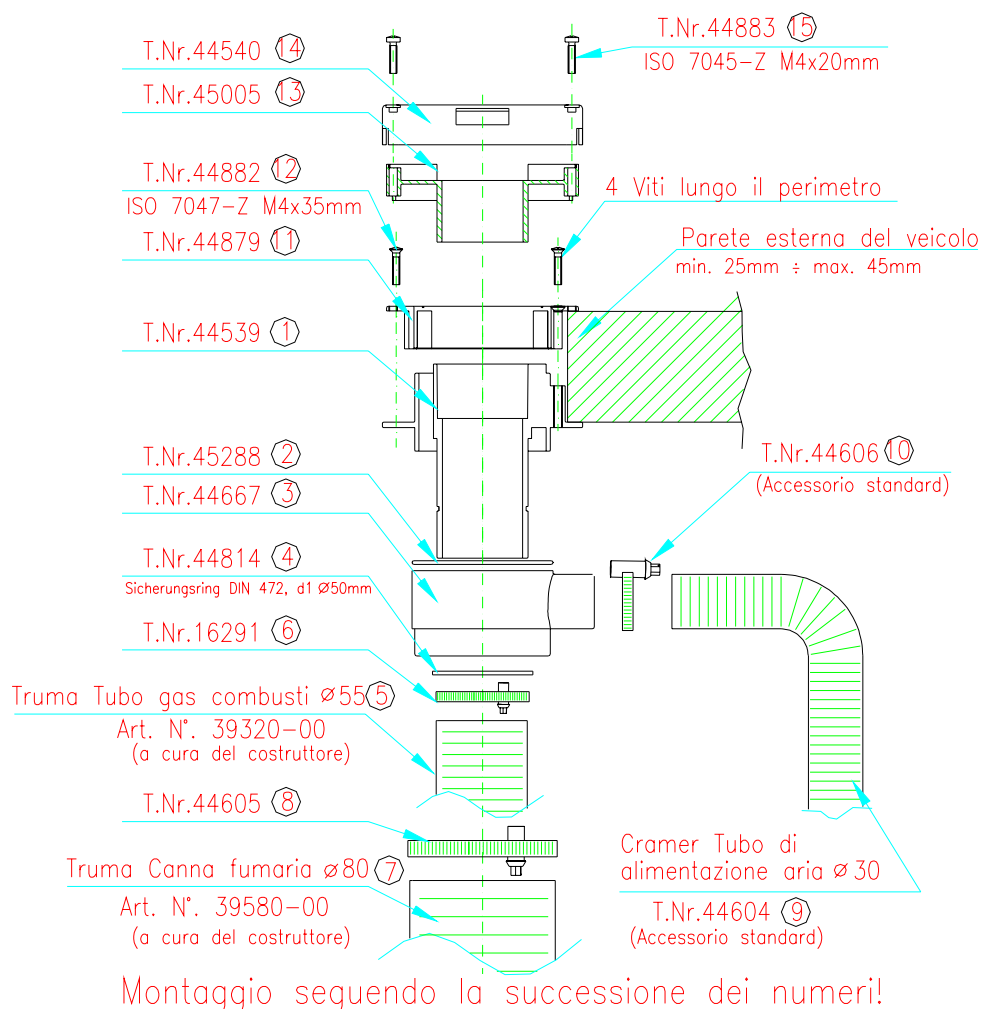



Figura 6 Sistema camino su parete esterna

Lo scarico dei gas combusti attraverso una canna fumaria non deve essere realizzato in nessun caso con pendenza. La lunghezza massima dello scarico dei gas combusti è di 2000 mm.

Le pareti e gli elementi posti ad una distanza dallo scarico dei gas combusti inferiore a 50 mm devono essere protetti oppure rivestiti con materiali appartenenti al gruppo di refrattarietà M10 (vedere le norme citate), ad esempio canna fumaria TRUMA ∅ 80, art. N° 39580-00 (vedere figura 6).

Lo scarico gas combusti in tubo metallico flessibile ∅ 55 mm deve essere fissato all'uscita dall'apparecchio ed all'ingresso nel ventilatore sulla parete laterale o nella torretta di ventilazione mediante una fascetta a vite senza fine (fascetta Truma, art. N° 39590-00 adatta per tubo ∅ 50 - ∅ 60 mm) oppure mediante le viti di fissaggio fornite insieme al camino a tetto Truma.

L'alimentazione aria in tubo metallico flessibile ∅ 30 mm (Cramer) deve essere fissata all'ingresso aria di alimentazione dell'apparecchio ed al doppio camino

esterno Cramer secondo le figure 2, 3 e 4, utilizzando in ciascun caso una fascetta a vite senza fine ∅ 25 - 40 mm (Cramer).

10. L'apparecchio deve essere installato lontano da materiali facilmente infiammabili.

11. Smontaggio dell'apparecchio dal mobile

- Chiudere la valvola centrale del gas
- Svitare le viti di fissaggio
- Staccare l'allacciamento del gas ed eventuali cavi elettrici

12. Caratteristiche tecniche e numero di omologazione CE

a) Caratteristiche tecniche:
- Piano di cottura in vetroceramica: Modello CC05
- Categoria apparecchio: I_3
- Portata termica: 3,3 kW
- Consumo di gas: 240 g/h propano/butano
- Alimentazione elettrica: CC +12 V, 5 A
- Data: 03/2005

b) Numero di omologazione CE CE-0085BQ0092

Assistenza clienti presso il costruttore:

DOMETIC CRAMER SR s. r. o.
• Tehelná 8 • 986 01 Fi¾akovo, Slovacchia • Telefono: +421-47 4319100 •
• Fax: +421-47 4319144, 4319166 •
• E-mail: cramer@cramer.sk •
• Internet: www.cramer.sk • www.dometic.com •